

# ஒரு விதை எப்படி பூசணிக்காய் ஆகிறது

வென்டி



பூசணிக்காய் பொறியலும் கூட்டும் சுவையோ சுவை.  
பூசணி விதையை வறுத்து காலை உணவாக  
சாப்பிடலாம்.

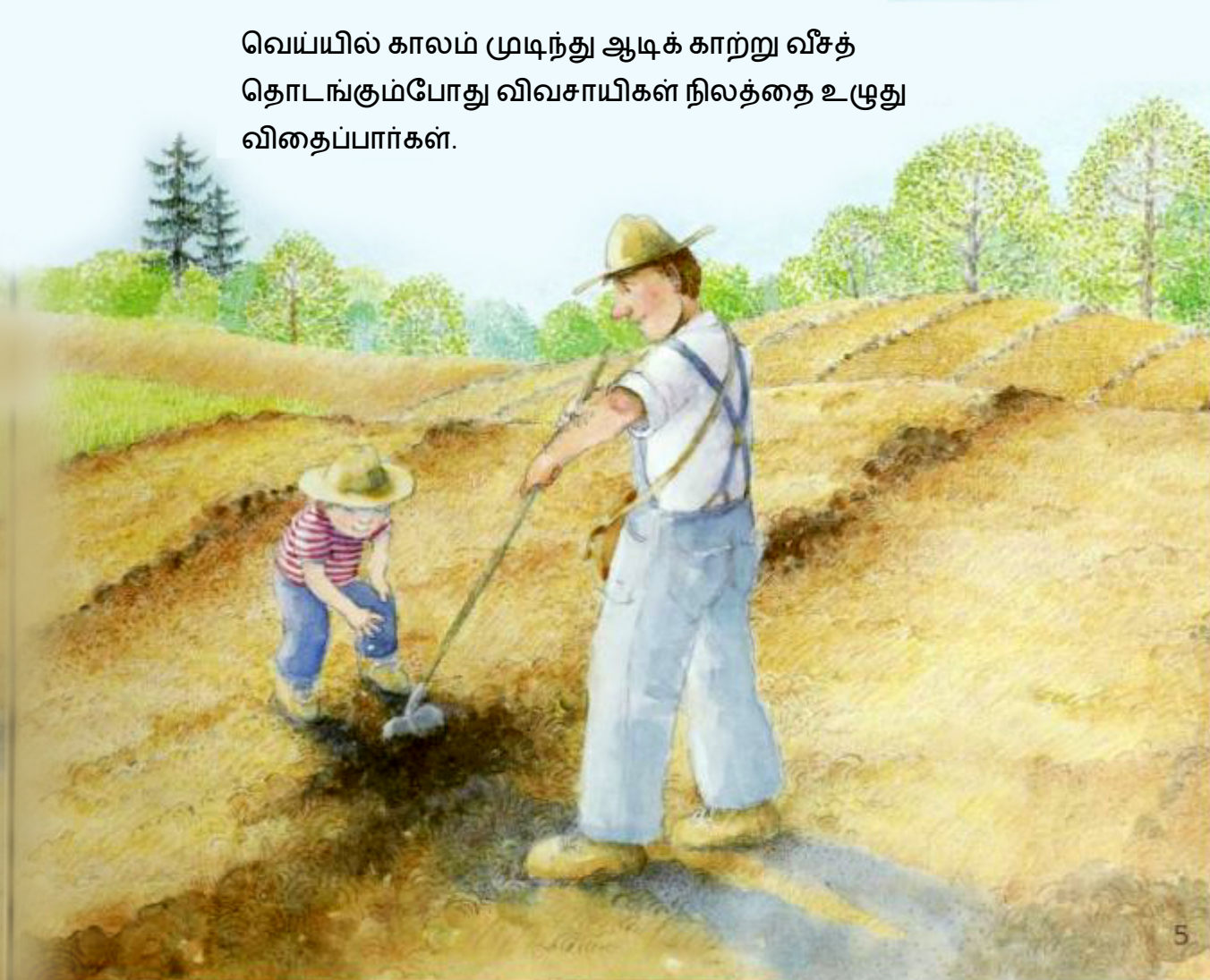
வெளிநாடுகளில் குழந்தைகள் பூசணியை  
விதவிதமாக வெட்டி விளக்குகளும் பொம்மைகளும்  
செய்து விளையாடுகிறார்கள்.  
எப்படி ஒரு சின்னஞ்சிறிய விதை இவ்வளவு பெரிய  
காயாக மாறுகிறது? அதற்கு என்னவெல்லாம் தேவை  
என்று அறிந்து கொள்ள இந்த புத்தகத்தை வாசிப்போம்.

## ஒரு விதை எப்படி பூசணிக்காய் ஆகிறது





வெய்யில் காலம் முடிந்து ஆடிக் காற்று வீசத்  
தொடங்கும்போது விவசாயிகள் நிலத்தை உழுது  
விதைப்பார்கள்.





ஒவ்வொரு பூசணிக்காய் விதையும் ஒரு சிறிய பூசணி  
செடியாக மாறுவது எப்படி?  
மண்ணுக்கடியில் வெளிச்சமில்லாத, ஈரமான மிதமான  
சூட்டில், விதைகள் முளைவிடுகின்றன.



முளைகட்டிய விதைகள் வெடிப்பு விடுகின்றன. துளிர்விடும் குருத்து  
மேல்நோக்கி வளர்கிறது. வேர்கள் மண்ணைத் துளைத்துக் கொண்டு கீழே  
போகின்றன. இந்த வேர்களின் நுண்ணிய குழாய்கள் நீரை உறிஞ்சுகின்றன -  
நாம் பழச்சாறுகளை உறிஞ்சிக் குடிப்பது போல.





விதைத்த இரண்டு வாரங்களில் பசுமையான  
துளிகள் மண்ணிலிருந்து  
எட்டிப்பார்க்கின்றன.



இந்த துளிகள் செடிகளாகின்றன.  
ஒவ்வொரு தண்டிலிருந்தும் இரண்டு  
குருத்து இலைகள் விரிகின்றன.  
வெளிச்சத்தை நோக்கி வளர்கின்றன.



தூரிய வெளிச்சம் இலைகளுக்கு உணவு தயாரிக்கும் ஆற்றலை கொடுக்கிறது. நம்மைப் போலவே தாவரங்களுக்கும் அவை வளர்வதற்கு உணவு தேவை. பிறர் தயாரித்த உணவை நாம் சாப்பிடுகிறோம். ஆனால் தாவரங்கள் அப்படி அல்ல – அவற்றின் இலைகளே அவற்றிற்கான உணவைத் தயாரிக்கின்றன.



தாவரங்கள் உணவு தயாரிக்க தூரிய ஒளி, நீர், காற்று ஆகிய மூன்றும் அவசியம். வேர்கள் மண்ணிலுள்ள நீரை உறிஞ்சித் தருகின்றன.

இலைகள் ஒளியைப் பிடிக்கின்றன. இலையிலுள்ள நுண்ணிய துவாரங்கள் வழியாக காற்று நுழைகிறது. இலைகள் இந்தக் காற்றையும் மண்ணிலிருந்து பெற்ற நீரையும் கலந்து சர்க்கரைச் சத்தை உருவாக்குகின்றன. இது தான் தாவரங்களுக்கு உணவு.



பிறகு அகலமான , ஓரங்களில் கரடுமுரடான, இலைகள் முளைக்கத் தொடங்கும்.

புதிய இலைகள்  
சொர  
சொரப்பாக  
அகலமாக  
இருக்கும்.

ஆனால் குருத்து  
இலைகள்  
சிறியதாக  
வழுவழுப்பாக  
இருக்கும்.



சில நாட்களில் குருத்து இலைகள் வாடிவிடும். புதிய பெரிய இலைகள் பூசணிச்செடிக்கு தேவையான உணவைத் தயாரிக்கின்றன.

பூசணிச்செடியின் தண்டில் பல  
ஜோடி குழாய்கள் இருக்கும்.  
ஜோடியில் ஒரு குழாய்  
மண்ணிலிருந்து நீரை  
இலைகளுக்கு எடுத்துச்  
செல்லும். இலைகள் உணவைத்  
தயாரிக்கும்.

ஜோடியின் இன்னொரு  
குழாய் தயாரான  
உணவை செடிக்கு  
எடுத்துச் சென்று செடி  
வளர உதவும்.

நாட்கள் போகப்போக பூசணிச்செடியின் அருகிலிருக்கும்  
களைகளை பிடுங்க வேண்டும். இல்லையென்றால் பூசணிக்குத்  
தேவையான தண்ணீரை களைகள் உறிஞ்சிவிடும். போதிய நீர்  
இல்லாவிட்டால் பூசணிச்செடி வாடிவிடும்.





பூசணிச்செடி உயரமாக வளர்வதில்லை. தண்டுகள் நீளமாகும் போது இவை மண்மீது படர்கின்றன. பிறகு நிலமெங்கும் பூசணிக்கொடிகள் பின்னிப்பிணைந்து அடர்த்தியாக படர்ந்துவிடும்.



சில நாட்களில் பூசணிச்செடி மொட்டுவிட ஆரம்பிக்கும். மொட்டுகள் விரிந்து ஆரஞ்சு நிற பூவிதழ்கள் பெரிதாக வளரும். கண்ணைக்கவரும் ஆரஞ்சுநிறக் குடைகள்!



உச்சி வெய்யிலில் பூக்கள் மூடிக்கொள்ளும்.



குளிர்ந்த இரவுகளிலும், அதிகாலையிலும் பூக்கள் மீண்டும் மலர்கின்றன! பிரகாசமான ஆரஞ்சு பூக்கள் தேனீக் கூட்டத்தை ஈர்க்கின்றன. ரீங்கரிக்கும் தேனீக்கள் ஆண் பூக்களிலிருந்து பெண் பூக்களுக்கு மஞ்சள்நிற மகரந்தத்தை சுமந்து செல்கின்றன. பூ காயாக மாறும் நேரம் வந்துவிட்டது.





பின்னர் பூவிதழ்கள் வாடி விழும். பூக்கள் இருந்த இடத்தில், இப்போது சிறிய பிஞ்சுகள் அங்கு வளர ஆரம்பிக்கின்றன. கொடிகளில் இருந்து நூற்றுக்கணக்கான பிஞ்சுகள் தொங்குகின்றன.

நாட்கள் போகப்போக, வெய்யிலும் மழையும் பிஞ்சுகள் பெரிய காய்களாக வளர உதவுகின்றன.





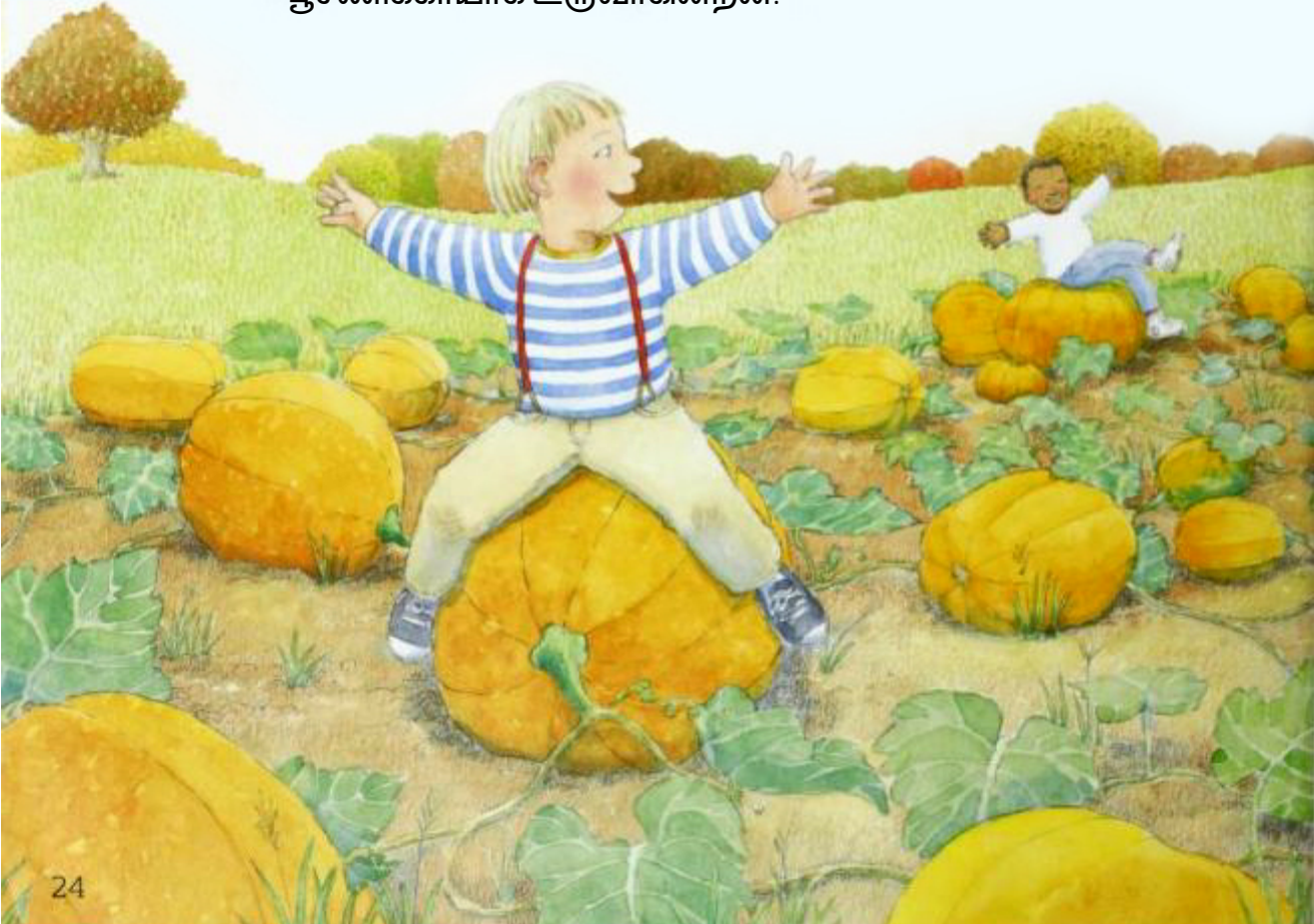
கோடை காலம் முடிந்துவிட்டது. பூசணி வயலுக்கு அடுத்ததாக நடப்பட்ட சோளம் இப்போது சிவந்துவிட்டது. மரங்களின் இலைகளும் வண்ணம் மாறுகின்றன.



பூசணிக்காய்களும் நிறம் மாறுகின்றன. அவை பழுக்கும்போது முதலில் பச்சையிலிருந்து மஞ்சளாகவும் பிறகு ஆரஞ்சாகவும் மாறுகின்றன.



சிறிய, தட்டையான, வெள்ளை பூசணி விதைகள் நான்கு  
மாதங்களில், பெரிய, அடர்த்தியான, ஆரஞ்சு  
பூசணிக்காயாக உருவாகின்றன.



பூசணிகள் பருத்து, புடைத்து, செழிப்பாக வளர்ந்துள்ளன.  
பல்வேறு வடிவங்களில் அளவுகளில் அறுவடைக்காக  
காத்திருக்கின்றன.







ஹாலோவீன் என்பது அமெரிக்காவில் கொண்டாடப்படும் ஒரு திருவிழா.  
மக்கள் ஹாலோவீன் சமயத்தில் பூசணிக்காயை செதுக்கி பலவிதமான உருவங்களை உருவாக்குகிறார்கள்.



தேங்ஸ் கிவிங் (Thanksgiving Day) திருவிழாவின் போது பூசணிக்காயில் "பை" (pie) என்னும் இனிப்புப் பலகாரம் செய்து சாப்பிடுகிறார்கள்.





குளிர்காலம் தொடங்கும்போது பூசணியின் இலைகள் பழுப்பாக மாறி உதிர்ந்துவிடும். வயலில் வாடிப்போன சில பூசணிக் கொடிகளே எஞ்சியிருப்பதை காணலாம்.







விவசாயி அடுத்த ஆடியில் மீண்டும் உழுது மீண்டும் விதைப்பார்.  
மறுபடியும் தொடங்கும் பூசணி விதையின் பயணம்!

